



## Vongole met tomaat, wijn, chili en lookbrood

[Schaal- en schelpdieren](#)
[Hoofdgerecht](#)
[Italiaans](#)
[KOOK mei 2021](#)

### Allergenen

Melk , weekdieren en zwaveldioxide en sulfieten.  
Kan andere allergenen bevatten.

### Vongole met tomaat, wijn, chili en lookbrood



### Wat heb je nodig?

40 min

4

vongole	1 kg	gezouten Spar boter	100 g
witte wijn	150 ml	look- en fijne kruidenmix	0.5 kl
sjalot	3 eetlepels	peterselie	1 plantje
knoflook	3 teentjes	bieslook	0.5 plantje
rode chilipeper	1	citroen	1
tomaten	4	Boni olijfolie	
ciabatta's	4		

[Ingrediënten kopiëren](#)

### Kook dit gerecht in deze stappen

- 1 Spoel de vongole 3 keer in koud water om alle zand te verwijderen. Laat uitlekken.
- 2 Verwijder de steelaanzet van de chilipeper en snipper fijn.
- 3 Verwijder het kroontje van de tomaten en snij in grove stukken.
- 4 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 5 Pel de sjalotten en look. Snij de sjalotten in ringen en pers de look fijn.
- 6 Snipper de peterselie en bieslook fijn. Roer de kruidenmix met 1/2 van de peterselie, bieslook en look door de zachte boter.
- 7 Geef 3 inkepingen in elk broodje en smeer de lookboter ertussen.
- 8 Bak 10 min in de voorverwarmde oven.
- 9 Verhit wat olijfolie in een kookpot.
- 10 Roerbak de sjalotringen, chilipeper en overige look glazig.

- 11 Blus met de witte wijn en voeg de vongole en tomatenstukjes toe.
- 12 Laat onder deksel 4 à 5 min garen tot de vongole allemaal open zijn. Schud halfweg even op.
- 13 Roer de overige peterselie en bieslook erdoor.
- 14 Serveer met het lookbrood en een partje citroen.

Wat vond je van dit recept?

## Nog meer om te ontdekken

[Naar het receptenoverzicht »](#)



30 min

[Pasta vongole](#)



1 uur

[Spaghetti vongole met saffraan](#)